叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 牡蛎的十五种新吃法(fifteen New Ways For Oysters) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

牡蛎的十五种新吃法(Fifteen New Ways for Oysters)
第1/1页

[ˌfɪfˈtiːn] [nuː] [weɪz]
Fifteen **New** **Ways**
十五 新的 方式

十五种新方法

[fɔːr; fər] ['ɔɪstər]
for **Oysters**
为了 牡蛎

牡蛎

['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrɝ]
MRS **S** **T** **RORER**
太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

['ʌðər] [bʊks]
OTHER **BOOKS**
其他 图书

其他书籍

[baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrɝ]
By **MRS** **S** **T** **RORER**
经过 太太 S T 罗勒

圣罗勒夫人

['mɪsɪz] - [kʊk] [bʊk]
Mrs **Rorer's** **Cook** **Book**
太太 - 厨师 书

罗勒太太的食谱

['nɪrli] - ['peɪdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɔɪsəst] ['resəpɪz][ɪn] ['evri] [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['kʊkəri] ; [baʊnd] [ɪn]
nearly **600** **pages** **of** **the** **choicest** **recipes** **in** **every** **department** **of** **cookery** **;** **bound** **in**
几乎 - 页面 的 这 精选 食谱 在 每一个 部门 的 烹饪 ; 边界 在
['wɑːʃəbl] ['ɔɪlklɔːθ] ['kʌvərz] , $1 . -
washable **oilcloth** **covers** **,** **$1** **.** **75**
可洗的 油布 封面 , $1 . -

近600页精选烹饪各个领域的最优质食谱；采用可水洗油布封面装订，售价1.75美元。

['kænɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]
Canning **and** **Preserving**
罐头 和 保存

罐装和保存

['peɪpər] ['kʌvərz] , - [sents] ; [klɔːθ] , - [sents]
paper **covers** **,** **40** **cents** **;** **cloth** **,** **75** **cents**
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[hɑːt] ['weðər] ['dɪʃɪz]
Hot **Weather** **Dishes**
热的 天气 菜肴

炎热天气下的菜肴

['peɪpər] ['kʌvərz] , - [sents] ; [klɔːθ] , - [sents]
paper **covers** **,** **40** **cents** **;** **cloth** **,** **75** **cents**
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

[hoʊm] ['kændi] ['meɪkɪŋ]
Home Candy Making
家 糖果 制作

家庭糖果制作

['peɪpər] ['kʌvərz] , - [sents] ; [klɔːθ] , - [sents]
paper covers , 40 cents ; cloth , 75 cents
纸 封面 , - 分 ; 布 , - 分

平装本，40美分；布面精装本，75美分

['twenti] [kwɪk] [suːps]
Twenty Quick Soups
二十 快的 汤

二十种速成汤

[ˌfɪf'tiːn] [nuː] [weɪz] [fɔːr; fər] ['ɔɪstər]
Fifteen New Ways for Oysters
十五 新的 方式 为了 牡蛎

牡蛎的十五种新吃法

[haʊ] [tuː; tə] [juːz] [ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ]
How to Use a Chafing Dish
如何 到 使用 一个 摩擦 盘子

如何使用保温餐盘

[kə'loʊniəl] ['resəpɪz]
Colonial Recipes
殖民 食谱

殖民时期食谱

['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]
Sandwiches
三明治

三明治

['deɪntiz]
Dainties
精致小点心

精致小点

[iːtʃ] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [ə'bʌv] [sɪks] ['vɑːljəmz] [ɪz] [baʊnd] [ɪn] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['kʌlərd] ['lɪnɪn] [klɔːθ] ,
Each of the above six volumes is bound in a different colored linen cloth ,
每个 的 这 多于 六 卷 是 边界 在 一个 不同的 有色 亚麻布 布 ,

以上六卷书均采用不同颜色的亚麻布装帧。

['bjuːtɪfli] [stæmpt] [ɪn] ['kʌlɚz] ; [praɪs] - [sents] [iːtʃ]
beautifully stamped in colors ; price 25 cents each
非常漂亮 盖章 在 颜色 ; 价格 - 分 每个

印章色彩鲜艳，精美绝伦；每个售价25美分。

['ɑːrnəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni] ['pʌblɪʃərz]
ARNOLD AND COMPANY Publishers
阿诺德 和 公司 出版商

阿诺德公司出版社

[ˌfɪlə'delfɪr]
PHILADELPHIA
费城

费城

[ˌfɪf'tiːn] [nuː] [weɪz]
Fifteen New Ways
十五 新的 方式

十五种新方法

[fɔːr; fər] ['ɔɪstər]

for	Oysters
为了	牡蛎

牡蛎

[baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrɝ]

By	MRS	S	T	RORER
经过	太太	S	T	罗勒

圣罗勒夫人

[ˌfɪlə'delfɪr]

PHILADELPHIA

费城

费城

['ɑːrnəld] [ænd; ənd] ['kʌmpəni]

ARNOLD	AND	COMPANY
阿诺德	和	公司

阿诺德公司

['kɑːpiraɪt] - [baɪ]['mɪsɪz][es][tiː] ['rɔrɝ]

Copyright	1894	by	Mrs	S	T	Rorer
版权	-	经过	太太	S	T	罗勒

版权所有 © 1894 ST Rorer 夫人

['prɪntɪd] [baɪ]

Printed	by
打印	经过

打印者

[dʒɔːrdʒ] [eɪtʃ][bjuː'kænən][ænd; ənd] ['kʌmpəni]

George	H	Buchanan	and	Company
乔治	H	布坎南	和	公司

乔治·H·布坎南公司

[ˌfɪlə'delfɪr]

Philadelphia

费城

费城

['kɑːntents]

CONTENTS

内容

内容

['kɜːrid] ['ɔɪstər]

Curried	Oysters
咖喱	牡蛎

咖喱牡蛎

[soʊ'teɪ] ['ɔɪstər]

Sauted	Oysters
炒	牡蛎

香煎牡蛎

[bɔɪld] ['ɔɪstər]

Boiled	Oysters
煮沸	牡蛎

水煮牡蛎

['ɔɪstər] [ə; eɪ][lɑː] ['nju:bə^]

Oysters	a	la	Newburg
牡蛎	一个	拉	纽堡

纽堡式牡蛎

-	['ɔɪstər]
Keebobbed	**Oysters**
-	牡蛎

基博布德牡蛎

[pæn]	[beɪkt]
Pan	**Baked**
平底锅	烘焙

平底锅烤制

['ɔɪstər]	[tɑːts]
Oyster	**Tarts**
牡蛎	蛋挞

牡蛎挞

[kriːmd]	['ɔɪstər]
Creamed	**Oysters**
奶油	牡蛎

奶油牡蛎

['spɪndld]	['ɔɪstər]
Spindled	**Oysters**
纺锤形	牡蛎

梭形牡蛎

['skæləp]	[ʌv; əv]	['ɔɪstər]	[ænd; ənd]	[ˌmækə'roʊni]
Scallop	**of**	**Oyster**	**and**	**Macaroni**
扇贝	的	牡蛎	和	通心粉

扇贝、牡蛎和通心粉

[bɪsk]	[ʌv; əv]	['ɔɪstər]
Bisque	**of**	**Oyster**
浓汤	的	牡蛎

牡蛎浓汤

['ɔɪstər]	[ɪn]	[koʊ'kiːl]
Oysters	**en**	**Coquille**
牡蛎	英文	扇贝

扇贝牡蛎

['ɔɪstər]	[stʌft]
Oysters	**Stuffed**
牡蛎	填充

酿牡蛎

['ɔɪstər]	[ɑːn]	['mʌʃrʊmz]
Oysters	**on**	**Mushrooms**
牡蛎	在	蘑菇

蘑菇牡蛎

[beɪkt]	['mʌʃrʊmz]
Baked	**Mushrooms**
烘焙	蘑菇

烤蘑菇

[lɑːdid]	['ɔɪstər]	[brɔɪld]
Larded	**Oysters**	**Broiled**
肥腻的	牡蛎	烤制

烤猪油牡蛎

['kɜːrid]	['ɔɪstər]
CURRIED	**OYSTERS**
咖喱	牡蛎

咖喱牡蛎

[dreɪn] ['twentɪ] - [faɪv] [gʊd] , [fæt] ['ɔɪstər] , [bɔɪl][ðə; ðɪ] ['lɪkər] , [skɪm][ænd; ənd][streɪn][ˌaɪ 'tiː] .

Drain	**twenty**	**-**	**five**	**good**	**,**	**fat**	**oysters**	**,**	**boil**	**the**	**liquor**	**,**	**skim**	**and**	**strain**	**it**	**.**
流走	二十	-	五	好的	,	胖的	牡蛎	,	熬	这	酒	,	撇去	和	拉紧	它	.

取出二十五个肥美的牡蛎，沥干汁液，煮沸，撇去浮沫并过滤。

['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [pʊt][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [slaɪs]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][wʌn] [gʊd] - [saɪzd]

Into	**a**	**saucepan**	**put**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**	**slice**	**into**	**it**	**one**	**good**	**-**	**sized**
进入	一个	平底锅	放	一	一汤匙	的	黄油	,	片	进入	它	一	好的	-	尺寸

['ʌnjən] ;

onion	**;**
洋葱	;

在平底锅中放入一汤匙黄油，再放入切片的一个大小合适的洋葱；

[stɜːr][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ðɪ]['ʌnjən][ɪz][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .

stir	**and**	**cook**	**until**	**the**	**onion**	**is**	**a**	**golden**	**brown**	**.**
搅拌	和	厨师	直到	这	洋葱	是	一个	金的	棕色的	.

翻炒至洋葱呈金黄色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['levə(ə)l] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] , [mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] ['ɔɪstər] ['lɪkər]

Then	**add**	**a**	**level**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**,**	**mix**	**and**	**add**	**the**	**oyster**	**liquor**
然后	添加	一个	等级	一汤匙	的	面粉	,	混合	和	添加	这	牡蛎	酒

,

,
,

然后加入一平勺面粉，搅拌均匀，再加入牡蛎汁。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['meʒər] [wʌn] - [hæf][paɪnt] .

which	**should**	**measure**	**one**	**-**	**half**	**pint**	**.**
哪个	应该	措施	一	-	一半	品脱	.

其量应为半品脱。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt] , [ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ðɪ]['kwɑːntətɪ] ; [stɜːr][ʌn'tɪl]

If	**it**	**does**	**not**	**,**	**add**	**sufficient**	**chicken**	**stock**	**to**	**make**	**the**	**quantity**	**;**	**stir**	**until**
如果	它	做	不是	,	添加	充足的	鸡	库存	到	制作	这	数量	;	搅拌	直到

['bɔɪlɪŋ] ;

boiling	**;**
沸腾	;

如果不够，就加入足够的鸡汤至所需量；搅拌至沸腾；

[mɪks][ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːrɪ] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɑːk] , [ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

mix	**a**	**teaspoonful**	**of**	**curry**	**powder**	**with**	**a**	**little**	**stock**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**
混合	一个	一茶匙	的	咖喱	粉末	和	一个	小的	库存	,	一个	一茶匙	的

['tɜːrmərɪk] ,

turmeric	**,**
姜黄	,

将一茶匙咖喱粉与少许高汤、一茶匙姜黄粉混合，

['mɔɪsnd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [stɑːrtʃ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ə'gen] ;

moistened	**with**	**a**	**little**	**starch**	**,**	**and**	**boil**	**again**	**;**
湿润	和	一个	小的	淀粉	,	和	熬	再次	;

加少许淀粉润湿，再煮一次；

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] - [hæf] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] [streɪn] ['ɪntuː][ðə; ðɪ] ['ʌpər] [pɑːrt][ʌv; əv][ə; eɪ]

add	**one**	**-**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**strain**	**into**	**the**	**upper**	**part**	**of**	**a**
添加	一	-	一半	一茶匙	的	盐	和	拉紧	进入	这	上	部分	的	一个

['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

double	**boiler**	**.**
双倍的	锅炉	.

加入半茶匙盐，然后过滤到双层蒸锅的上层。

[hæv; həv] ['redi] [naʊ] [ə; eɪ] ['grɪdl] , [kwaɪt][hɑːt] .

Have	**ready**	**now**	**a**	**griddle**	**,**	**quite**	**hot**	**.**
有	准备好	现在	一个	烤盘	,	相当	热的	.

现在准备好一个很热的煎锅。

[brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , [θroʊ] [ɑːn] [fɔːr] [ɔːr][faɪv][ʌv; əv][ðə; ði] ['ɔɪstər] ;

Brush	**it**	**lightly**	**with**	**butter**	**,**	**throw**	**on**	**four**	**or**	**five**	**of**	**the**	**oysters**	**;**
刷子	它	轻轻	和	黄油	,	扔	在	四	或者	五	的	这	牡蛎	;

在表面轻轻刷上一层黄油，放上四五个牡蛎；

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [sɪr] [ɔːr] [braʊn] , [tɜːrn][ðem; ðəm] , [braʊn] , [ænd; ənd] [θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː]

as	**soon**	**as**	**they**	**sear**	**or**	**brown**	**,**	**turn**	**them**	**,**	**brown**	**,**	**and**	**throw**	**them**	**into**
作为	很快	作为	他们	炙烤	或者	棕色的	,	转动	他们	,	棕色的	,	和	扔	他们	进入

[ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] .

the	**curry**	**sauce**	**.**
这	咖喱	酱	.

煎至表面焦黄或呈褐色后，翻面煎至褐色，然后放入咖喱酱中。

[soʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl] [juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði] [hoʊl] ['nʌmbər] [kʊkt] .

So	**continue**	**until**	**you**	**have**	**the**	**whole**	**number**	**cooked**	**.**
所以	继续	直到	你	有	这	所有的	数字	煮熟	.

继续操作，直到把所有食材都煮熟为止。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[soʊ'teɪ] ['ɔɪstər]

SAUTED	**OYSTERS**
炒	牡蛎

香煎牡蛎

[dreɪn] ['twenti] - [faɪv][fæt] ['ɔɪstər] , [spred] [ðem; ðəm][aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [bɔːrd] ,

Drain	**twenty**	**-**	**five**	**fat**	**oysters**	**,**	**spread**	**them**	**out**	**on**	**a**	**board**	**,**
流走	二十	-	五	胖的	牡蛎	,	传播	他们	出去	在	一个	木板	,

将二十五个肥牡蛎沥干水分，摊放在木板上，

['kerfəli] ['lɪftɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['fɪŋgərz][baɪ][ðə; ði]['mʌskjələr][pɑːrt] .

carefully	**lifting**	**them**	**with**	**the**	**fingers**	**by**	**the**	**muscular**	**part**	**.**
小心	举重	他们	和	这	手指	经过	这	肌肉发达的	部分	.

用手指小心地捏住肌肉部分，将它们提起。

['nevər] [stɪk] [ə; eɪ][fɔːrk]['ɪntuː][æn; ən] ['ɔɪstər] .

Never	**stick**	**a**	**fork**	**into**	**an**	**oyster**	**.**
绝不	戳	一个	叉	进入	一个	牡蛎	.

千万不要用叉子戳牡蛎。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][sɔːft] [piːs] [ʌv; əv] [tʃiːz] [klɔːθ] , [draɪ] [iːtʃ] [wʌn] ['kerfəli] [wɪ'ðaʊt] ['bruːzɪŋ] .

With	**a**	**soft**	**piece**	**of**	**cheese**	**cloth**	**,**	**dry**	**each**	**one**	**carefully**	**without**	**bruising**	**.**
和	一个	柔软的	片	的	奶酪	布	,	干燥	每个	一	小心	没有	瘀伤	.

用一块柔软的纱布小心地擦干每一片，不要弄伤它们。

[dʌst] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [red] ['pepər] .

Dust	**lightly**	**with**	**salt**	**and**	**red**	**pepper**	**.**
灰尘	轻轻	和	盐	和	红色的	胡椒	.

轻轻撒上盐和红辣椒粉。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [ʃiːt] - ['aɪərn] [soʊ'teɪ] [pæn] .

Have	**ready**	**a**	**large**	**sheet**	**-**	**iron**	**sauted**	**pan**	**.**
有	准备好	一个	大的	床单	-	铁	炒	平底锅	.

准备一个大的铁质煎锅。

[pʊt][ɪn][ðə; ði]['bɑːtəm][dʒʌst][sə'fɪʃ(ə)nt] ['bʌtər] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]['ɔɪstər] [frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

Put	**in**	**the**	**bottom**	**just**	**sufficient**	**butter**	**to**	**keep**	**the**	**oyster**	**from**	**sticking**	**.**
放	在	这	底部	只是	充足的	黄油	到	保持	这	牡蛎	从	粘性	.

在锅底放适量的黄油，防止牡蛎粘锅。

[hæv; həv][æt; ət][jʊr; jər][saɪd][ðə; ði]['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] , ['naɪsli] ['hiːtɪd] ,

Have	**at**	**your**	**side**	**the**	**serving**	**dish**	**,**	**nicely**	**heated**	**,**
有	在	你的	边	这	服务	盘子	,	很好	加热	,

将盛菜的盘子放在手边，并加热至适宜温度。

[ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [meɪ] [pʊt][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][juːz] [waɪn] ,

in	**which**	**you**	**may**	**put**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**	**and**	**if**	**you**	**use**	**wine**	**,**
在	哪个	你	可能	放	一个	一汤匙	的	黄油	,	和	如果	你	使用	葡萄酒	,

你可以在里面放一汤匙黄油，如果你用的是葡萄酒，

[ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] , [ænd; ənd][ə'baʊt] [fɔːr] [drɑːps][ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] .

a	**tablespoonful**	**of**	**sherry**	**,**	**and**	**about**	**four**	**drops**	**of**	**Worcestershire**	**sauce**	**.**
一个	一汤匙	的	雪利酒	,	和	关于	四	滴	的	伍斯特郡	酱	.

一汤匙雪利酒，以及大约四滴伍斯特沙司。

[naʊ] [θroʊ] [ðə; ði] ['ɔɪstər] , [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['ɪntuː][ðə; ði][hɑːt][pæn] .

Now	**throw**	**the**	**oysters**	**,**	**a**	**few**	**at**	**a**	**time**	**,**	**into**	**the**	**hot**	**pan**	**.**
现在	扔	这	牡蛎	,	一个	很少	在	一个	时间	,	进入	这	热的	平底锅	.

现在将牡蛎一次几个地放入热锅中。

[ʃeɪk] [ðem; ðəm] .

Shake	**them**	**.**
摇	他们	.

摇晃它们。

[lɪft] [ðem; ðəm] ['kwɪkli] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][gils][hæv; həv] [kɜːrld] ;

Lift	**them**	**quickly**	**as**	**soon**	**as**	**the**	**gills**	**have**	**curled**	**;**
举起	他们	迅速地	作为	很快	作为	这	鳃	有	卷曲	;

鳃卷曲后立即迅速提起;

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [ðen] [kʊk] [ə; eɪ]['sekənd][lɑːt] .

put	**them**	**into**	**the**	**serving**	**dish**	**and**	**then**	**cook**	**a**	**second**	**lot**	**.**
放	他们	进入	这	服务	盘子	和	然后	厨师	一个	第二	很多	.

将它们放入盛菜盘中，然后再煮第二批。

[duː][nɑːt] [kʊk] ['oʊvər] [eɪt] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

Do	**not**	**cook**	**over**	**eight**	**at**	**a**	**time**	**.**
做	不是	厨师	超过	八	在	一个	时间	.

一次不要煮超过八个。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[bɔɪld] ['ɔɪstər]

BOILED	**OYSTERS**
煮沸	牡蛎

水煮牡蛎

[melt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ðen] [streɪn][ɔːr] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɔːf] ['kerfəli] ,

Melt	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**and**	**then**	**strain**	**or**	**pour**	**it**	**off**	**carefully**	**,**
熔化	二	汤匙	的	黄油	和	然后	拉紧	或者	倒	它	离开	小心	,

融化两汤匙黄油，然后小心地过滤或倒掉。

['liːvɪŋ] [ðə; ði]['sedəmənt][ɪn][ðə; ði] ['meltɪŋ] [pæn] .

leaving	**the**	**sediment**	**in**	**the**	**melting**	**pan**	**.**
离开	这	沉淀	在	这	融化	平底锅	.

将沉淀物留在熔炉中。

[pʊt][ðə; ði] [streɪnd] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ] ['hiːtɪd] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ][ɑːr; ər]['goʊɪŋ][tuː; tə] [sɜːrv] [ðə; ði]

Put	**the**	**strained**	**butter**	**in**	**a**	**heated**	**dish**	**in**	**which**	**you**	**are**	**going**	**to**	**serve**	**the**
放	这	紧张	黄油	在	一个	加热	盘子	在	哪个	你	是	去	到	服务	这

['ɔɪstər] .

oysters	**.**
牡蛎	.

将过滤后的黄油放入盛放牡蛎的加热盘中。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [gʊd] - [saɪzd]['ket(ə)l][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Have	**ready**	**a**	**good**	**-**	**sized**	**kettle**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
有	准备好	一个	好的	-	尺寸	壶	的	沸腾	水	.

准备一大壶开水。

[hæv; həv][ðə; ði] ['ɔɪstər] [dreɪnd] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] , [wɪtʃ] [hoʊld][kloʊz][tuː; tə][ðə; ði]['ket(ə)l][ɪn][jʊr; jər] [left] [hænd] .

Have	**the**	**oysters**	**drained**	**in**	**a**	**bowl**	**,**	**which**	**hold**	**close**	**to**	**the**	**kettle**	**in**	**your**	**left**	**hand**	**.**
有	这	牡蛎	排水	在	一个	碗	,	哪个	抓住	关闭	到	这	壶	在	你的	左边	手	.

将牡蛎沥干水分，放在碗里，左手将碗放在靠近水壶的地方。

[naʊ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['skɪmər] [teɪk] [aʊt] [faɪv][ɔːr][sɪks] ['ɔɪstər] .

Now	**with**	**a**	**skimmer**	**take**	**out**	**five**	**or**	**six**	**oysters**	**.**
现在	和	一个	撇渣器	拿	出去	五	或者	六	牡蛎	.

现在用撇沫器捞出五六个牡蛎。

[θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər][dʒʌst][ə; eɪ] ['mɪnɪt] .

Throw	**them**	**into**	**the**	**boiling**	**water**	**for**	**just**	**a**	**minute**	**.**
扔	他们	进入	这	沸腾	水	为了	只是	一个	分钟	.

把它们放进沸水中煮一分钟。

[ðen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [seɪm] ['skɪmər] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] , [dreɪn] ['kerfəli] ,

Then	**with**	**the**	**same**	**skimmer**	**take**	**them**	**out**	**,**	**drain**	**carefully**	**,**
然后	和	这	相同的	撇渣器	拿	他们	出去	,	流走	小心	,

然后用同一个撇渣器将它们捞出，小心沥干水分。

[θroʊ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['hiːtɪd] [dɪʃ] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] ,

throw	**them**	**into**	**the**	**heated**	**dish**	**of**	**melted**	**butter**	**,**
扔	他们	进入	这	加热	盘子	的	融化	黄油	,

把它们扔进盛有融化黄油的热盘里，

[ænd; ənd][soʊ] [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl][juː; jʊ][hæv; həv][ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] ['kwɑːntəti] [bɔɪld] .

and	**so**	**continue**	**until**	**you**	**have**	**the**	**desired**	**quantity**	**boiled**	**.**
和	所以	继续	直到	你	有	这	想要的	数量	煮沸	.

如此反复，直到煮出所需的量。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðen] [tuː; tə] [iːtʃ] ['twenti] - [faɪv][ə; eɪ][hæf] - ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][dʒʌst][ə; eɪ] [greɪn][ʌv; əv] [kaɪ'en] .

Add	**then**	**to**	**each**	**twenty**	**-**	**five**	**a**	**half**	**-**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**just**	**a**	**grain**	**of**	**cayenne**	**.**
添加	然后	到	每个	二十	-	五	一个	一半	-	一茶匙	的	盐	和	只是	一个	粮食	的	辣椒	.

然后，在每二十五份中加入半茶匙盐和一粒辣椒粉。

[sɜːrv] ['smoʊkɪŋ] [hɑːt] .

Serve	**smoking**	**hot**	**.**
服务	吸烟	热的	.

趁热食用。

[ðɪs] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] [dɪ'lɪʃəs] [weɪz] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] ['ɔɪstər] .

This	**is**	**one**	**of**	**the**	**most**	**delicious**	**ways**	**of**	**cooking**	**oysters**	**.**
这	是	一	的	这	最多	可口的	方式	的	烹饪	牡蛎	.

这是烹饪牡蛎最美味的方法之一。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz] [waɪn] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
If **you** **use** **wine** **,** **two** **tablespoonfuls** **of** **sherry** **may** **be** **added** **.**
如果 你 使用 葡萄酒 , 二 汤匙 的 雪利酒 可能 是 额外 .

如果使用葡萄酒，可以加入两汤匙雪利酒。

['ɔɪstər]
OYSTERS
牡蛎

牡蛎

[ə; eɪ] [lɑː] ['njuːbə^]
A **LA** **NEWBURG**
一个 洛杉矶 纽堡

洛杉矶新堡

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstər] ; [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['pɪtʃər] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .
Drain **fifty** **oysters** **;** **pour** **over** **them** **a** **pitcher** **of** **cold** **water** **.**
流走 五十 牡蛎 ; 倒 超过 他们 一个 投手 的 寒冷的 水 .

沥干五十个牡蛎的汁水；往牡蛎上浇一壶冷水。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['grænɪt] [pæn] , ['smoʊkɪŋ] [hɑːt] ; [θroʊ] [ɪn][ðə; ði] ['ɔɪstər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz]
Have **ready** **a** **granite** **pan** **,** **smoking** **hot** **;** **throw** **in** **the** **oysters** **;** **add** **two** **ounces**
有 准备好 一个 花岗岩 平底锅 , 吸烟 热的 ; 扔 在 这 牡蛎 ; 添加 二 盎司
[ʌv; əv] ['bʌtər] ,
of **butter** **,**
的 黄油 ,

准备一个烧得滚烫的花岗岩平底锅；放入牡蛎；加入两盎司黄油，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] .
a **teaspoonful** **of** **salt** **and** **a** **quarter** **of** **a** **teaspoonful** **of** **pepper** **.**
一个 一茶匙 的 盐 和 一个 四分之一 的 一个 一茶匙 的 胡椒 .

一茶匙盐和四分之一茶匙胡椒粉。

[stɜːr] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['ɔɪstər] [ɑːr; ər] ['smoʊkɪŋ] [hɑːt] .
Stir **carefully** **with** **a** **wooden** **spoon** **until** **the** **oysters** **are** **smoking** **hot** **.**
搅拌 小心 和 一个 木制的 勺子 直到 这 牡蛎 是 吸烟 热的 .

用木勺轻轻搅拌，直到牡蛎冒烟为止。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ['biːtn] [wɪð; wɪθ][sɪks] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] ;
Have **ready** **the** **yolks** **of** **two** **eggs** **beaten** **with** **six** **tablespoonfuls** **of** **cream** **;**
有 准备好 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 被打败 和 六 汤匙 的 奶油 ;

准备好两个鸡蛋的蛋黄，加入六汤匙奶油打匀；

[ˌeɪ diː 'diː] quickly--do [nɑːt][bɔɪl] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] [sɜːrv]
add **quickly--do** **not** **boil** **;** **then** **add** **a** **tablespoonful** **of** **sherry** **and** **serve**
添加 quickly--do 不是 熬 ; 然后 添加 一个 一汤匙 的 雪利酒 和 服务
[ɑːn] ['naɪsli] [braʊn] [toʊst] .
on **nicely** **browned** **toast** **.**
在 很好 棕色 吐司 .

快速加入——不要煮沸；然后加入一汤匙雪利酒，淋在烤至金黄的吐司上即可食用。

- ['ɔɪstər]
KEEBOBBED **OYSTERS**
- 牡蛎

基博布德牡蛎

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstər] .
Drain **fifty** **oysters** **.**
流走 五十 牡蛎 .

沥干五十个牡蛎的水。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['lɪkər] , [skɪm] [ænd; ənd] [streɪn] , [ænd; ənd] [stænd] [ə'saɪd] [ʌn'tɪl] ['wɑ:ntɪd] .

Boil	**the**	**liquor**	**,**	**skim**	**and**	**strain**	**,**	**and**	**stand**	**aside**	**until**	**wanted**	**.**
熬	这	酒	,	撇去	和	拉紧	,	和	站立	旁边	直到	通缉	.

将酒煮沸，撇去浮沫，过滤，放在一旁备用。

[teɪk] [ðə; ði] [waɪt] [pɑ:rt] [frʌm; frəm] [wʌn] [ru:t] [ʌv; əv] ['seləri] , [ænd; ənd] [slaɪs] [ˌaɪ 'ti:] ['veri] [faɪn] .

Take	**the**	**white**	**part**	**from**	**one**	**root**	**of**	**celery**	**,**	**and**	**slice**	**it**	**very**	**fine**	**.**
拿	这	白色的	部分	从	一	根	的	芹菜	,	和	片	它	非常	美好的	.

取一根芹菜根的白色部分，切成细丝。

[tʃɑ:p] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['pɑ:rsli] [tu:; tə] [meɪk] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] .

Chop	**sufficient**	**parsley**	**to**	**make**	**two**	**tablespoonfuls**	**.**
劈	充足的	香菜	到	制作	二	汤匙	.

切碎足够的欧芹，制成两汤匙的量。

[pʊt] [aʊt] [ɑ:n] [ðə; ði] [bɔ:rd] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] ; [bi:t] [fɔ:r] [egz] ;

Put	**out**	**on**	**the**	**board**	**about**	**a**	**pint**	**of**	**stale**	**bread**	**crumbs**	**;**	**beat**	**four**	**eggs**	**;**
放	出去	在	这	木板	关于	一个	品脱	的	陈旧	面包	面包屑	;	打	四	鸡蛋	;

在案板上放一品脱左右的陈面包屑；打散四个鸡蛋；

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [fɔ:r] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] ['lɪkər] .

add	**to**	**them**	**about**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**oyster**	**liquor**	**.**
添加	到	他们	关于	四	汤匙	的	牡蛎	酒	.

加入约四汤匙牡蛎汁。

[naʊ] [dɪp] [i:tʃ] ['ɔɪstər] [fɜ:rst] [ɪn] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] [ðen] ['ɪntu:] [ðə; ði] [krʌmz] .

Now	**dip**	**each**	**oyster**	**first**	**in**	**the**	**egg**	**and**	**then**	**into**	**the**	**crumbs**	**.**
现在	蘸	每个	牡蛎	第一的	在	这	蛋	和	然后	进入	这	面包屑	.

现在先将每个牡蛎蘸上蛋液，再蘸上面包屑。

[ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['ni:tli] ['oʊvər] [ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['kraʊdɪŋ] [ðem; ðəm] [dʒʌst] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ;

Arrange	**them**	**neatly**	**over**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**baking**	**dish**	**,**	**crowding**	**them**	**just**	**a**	**little**	**;**
安排	他们	整齐地	超过	这	底部	的	一个	烘烤	盘子	,	拥挤	他们	只是	一个	小的	;

将它们整齐地排列在烤盘底部，稍微挤在一起即可；

['sprɪŋk(ə)l] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [sɔ:lt] , ['pepər] , ['seləri] [ænd; ənd] ['pɑ:rsli] ;

sprinkle	**over**	**them**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**celery**	**and**	**parsley**	**;**
撒	超过	他们	盐	,	胡椒	,	芹菜	和	香菜	;

撒上盐、胡椒粉、芹菜和欧芹；

[ðen] [dɪp] [ə'gen] [ænd; ənd] [pʊt] ['oʊvər] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] ; ['si:z(ə)n] , [ˌeɪ di: 'di:] ['seləri] [ænd; ənd] ['pɑ:rsli] ,

then	**dip**	**again**	**and**	**put**	**over**	**another**	**layer**	**of**	**oysters**	**;**	**season**	**,**	**add**	**celery**	**and**	**parsley**	**,**
然后	蘸	再次	和	放	超过	其他	层	的	牡蛎	;	季节	,	添加	芹菜	和	香菜	,

然后再次蘸上酱汁，铺在另一层牡蛎上；调味，加入芹菜和欧芹。

[ænd; ənd] [soʊ] [kən'tɪnju:] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] ; ['hævɪŋ] [ðə; ði] [læst] ['leɪər] ['ɔɪstər] .

and	**so**	**continue**	**until**	**the**	**baking**	**dish**	**is**	**full**	**;**	**having**	**the**	**last**	**layer**	**oysters**	**.**
和	所以	继续	直到	这	烘烤	盘子	是	满的	;	拥有	这	最后的	层	牡蛎	.

如此继续，直到烤盘装满；最后一层放牡蛎。

[kʌt] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑ:p] ;

Cut	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**into**	**pieces**	**,**	**and**	**put**	**them**	**over**	**the**	**top**	**;**
切	一个	一汤匙	的	黄油	进入	件	,	和	放	他们	超过	这	顶部	;

将一汤匙黄油切成小块，放在上面；

[pɔːr] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ɔɪstər] ['lɪkər] ['oʊvər][ðə; ði] [hoʊl] .

pour	**a**	**gill**	**of**	**the**	**oyster**	**liquor**	**over**	**the**	**whole**	**.**
倒	一个	鳃	的	这	牡蛎	酒	超过	这	所有的	.

将少许牡蛎汁淋在整个食物上。

[beɪk] [ɪn] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**quick**	**oven**	**twenty**	**minutes**	**.**
烤	在	快的	烤箱	二十	分钟	.

用快烤箱烤二十分钟。

[sɜːrv] ['smoʊkɪŋ] [hɑːt] .

Serve	**smoking**	**hot**	**.**
服务	吸烟	热的	.

趁热食用。

[pæn] [beɪkt]

PAN	**BAKED**
平底锅	烘焙

平底锅烘烤

[dreɪn] ['twenti] - [faɪv] ['ɔɪstər] [friː] [frʌm; frəm][ɔːl] ['lɪkər] .

Drain	**twenty**	**-**	**five**	**oysters**	**free**	**from**	**all**	**liquor**	**.**
流走	二十	-	五	牡蛎	自由的	从	全部	酒	.

将二十五个牡蛎沥干，去除所有汁液。

[ðə; ði] ['ɔɪstər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [gʊd] - [saɪzd][ænd; ənd][fæt] .

The	**oysters**	**should**	**be**	**good**	**-**	**sized**	**and**	**fat**	**.**
这	牡蛎	应该	是	好的	-	尺寸	和	胖的	.

牡蛎应该个头大、肉质肥美。

[ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][æn; ən][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [pʊt][wʌn] [skwer] [ʌv; əv] ['naɪsli] ['toʊstɪd]

In	**the**	**bottom**	**of**	**an**	**individual**	**baking**	**dish**	**put**	**one**	**square**	**of**	**nicely**	**toasted**
在	这	底部	的	一个	个人	烘烤	盘子	放	一	正方形	的	很好	烤过的

[bred] .

bread	**.**
面包	.

在单个烤盘底部放入一块烤至金黄的面包片。

[ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [ðɪs] [ə'reɪndʒ] [ə'baʊt][sɪks] ['ɔɪstər] ;

On	**top**	**of**	**this**	**arrange**	**about**	**six**	**oysters**	**;**
在	顶部	的	这	安排	关于	六	牡蛎	;

在此基础上摆放约六个牡蛎；

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ]['kwɔːrtər] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] ['pepər] ,

sprinkle	**over**	**them**	**a**	**quarter**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**and**	**a**	**dash**	**of**	**pepper**	**,**
撒	超过	他们	一个	四分之一	一茶匙	的	盐	和	一个	短跑	的	胡椒	,

撒上四分之一茶匙盐和少许胡椒粉，

[ænd; ənd] [ðen] [pɔːr] ['oʊvər] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] .

and	**then**	**pour**	**over**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**cream**	**.**
和	然后	倒	超过	四	汤匙	的	奶油	.

然后淋上四汤匙奶油。

[stænd] [ðiːz] ['dɪʃɪz] [ɪn][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ðen] [rʌn] ['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n][fɔːr; fər][ə'baʊt] [ten]

Stand	**these**	**dishes**	**in**	**a**	**baking**	**pan**	**,**	**then**	**run**	**into**	**a**	**hot**	**oven**	**for**	**about**	**ten**
站立	这些	菜肴	在	一个	烘烤	平底锅	,	然后	跑步	进入	一个	热的	烤箱	为了	关于	十

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将这些菜肴放入烤盘中，然后放入预热好的烤箱中烤约十分钟。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns][ɪn][ðə; ði] ['dɪʃɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [kʊkt] .

Serve	**at**	**once**	**in**	**the**	**dishes**	**in**	**which**	**they**	**were**	**cooked**	**.**
服务	在	一次	在	这	菜肴	在	哪个	他们	是	煮熟	.

立即用烹饪时的餐具盛出食用。

['ɔɪstər] [tɑːts]

OYSTER	**TARTS**
牡蛎	蛋挞

牡蛎挞

[hæv; həv] ['redi] [ə'baʊt][hæf] - [paʊnd][ʌv; əv] [frentʃ] [pʌf] [peɪst] .

Have	**ready**	**about**	**half**	**-**	**pound**	**of**	**French**	**puff**	**paste**	**.**
有	准备好	关于	一半	-	磅	的	法语	噗	粘贴	.

准备约半磅法式酥皮面团。

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstər] .

Drain	**fifty**	**oysters**	**.**
流走	五十	牡蛎	.

沥干五十个牡蛎的水。

[pʊt] [ten] ['ɪntuː][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] ['dɪʃɪz] .

Put	**ten**	**into**	**individual**	**baking**	**dishes**	**.**
放	十	进入	个人	烘烤	菜肴	.

将十个分别放入烤盘中。

[dʌst] ['oʊvər] [ə'baʊt] [ə; eɪ]['kwɔːrtər] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] [greɪn] [ʌv; əv] [red] ['pepər] ,

Dust	**over**	**about**	**a**	**quarter**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**a**	**grain**	**of**	**red**	**pepper**	**,**
灰尘	超过	关于	一个	四分之一	一茶匙	的	盐	,	一个	粮食	的	红色的	胡椒	,

撒上约四分之一茶匙盐和一粒红辣椒碎，

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['sentər] [ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv] ['bʌtər] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] .

and	**place**	**in**	**the**	**center**	**a**	**bit**	**of**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**a**	**hickory**	**nut**	**.**
和	地方	在	这	中心	一个	少量	的	黄油	这	尺寸	的	一个	山胡桃木	坚果	.

在中间放一小块像山核桃大小的黄油。

[roʊl][ðə; ði] [peɪst] ['ɪntuː][ə; eɪ] [θɪn] [ʃiːt] ; [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [raʊnd] ['kʌtər] [stæmp] [aʊt][ə; eɪ][tɑːp] .

Roll	**the**	**paste**	**into**	**a**	**thin**	**sheet**	**;**	**with**	**a**	**round**	**cutter**	**stamp**	**out**	**a**	**top**	**.**
卷	这	粘贴	进入	一个	薄的	床单	;	和	一个	圆形的	刀具	邮票	出去	一个	顶部	.

将面糊擀成薄片；用圆形模具压出顶部形状。

[pleɪs] [ðɪs] [tɑːp]['oʊvər][ðə; ði] ['ɔɪstər] , [brʌʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ,

Place	**this**	**top**	**over**	**the**	**oysters**	**,**	**brush**	**it**	**lightly**	**with**	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**,**
地方	这	顶部	超过	这	牡蛎	,	刷子	它	轻轻	和	这	蛋黄	的	一个	蛋	,

将盖子盖在牡蛎上，轻轻刷上一层蛋黄液。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**twenty**	**minutes**	**.**
和	烤	在	一个	快的	烤箱	二十	分钟	.

放入烤箱快速烘烤二十分钟。

[sɜːrv] [ɪn][ðə; ði] ['dɪʃɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [beɪkt] .

Serve	**in**	**the**	**dishes**	**in**	**which**	**they**	**were**	**baked**	**.**
服务	在	这	菜肴	在	哪个	他们	是	烘焙	.

用烘烤时的烤盘盛装即可。

[ðiːz] , [ɪf] ['kerfəli] [meɪd] , [ɑːr; ər] ['saɪtli] [ænd; ənd][ɑːr; ər]['sɜːrt(ə)nli] ['veri] [gʊd] .

These	**,**	**if**	**carefully**	**made**	**,**	**are**	**sightly**	**and**	**are**	**certainly**	**very**	**good**	**.**
这些	,	如果	小心	制成	,	是	略微	和	是	当然	非常	好的	.

如果制作精良，这些糕点外观漂亮，而且品质也非常好。

[kriːmd] ['ɔɪstər]

CREAMED	**OYSTERS**
奶油	牡蛎

奶油牡蛎

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstər] ; [pɔ:r] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['pɪtʃər] [ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər] .

Drain	**fifty**	**oysters**	**;**	**pour**	**over**	**them**	**a**	**pitcher**	**of**	**cold**	**water**	**.**
流走	五十	牡蛎	;	倒	超过	他们	一个	投手	的	寒冷的	水	.

沥干五十个牡蛎的水；往牡蛎上浇一壶冷水。

[ðen] [tɜ:rn][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] ; [brɪŋ] [ðem; ðəm][tu:; tə][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] , [dreɪn] [ə'gen]

Then	**turn**	**them**	**into**	**a**	**saucepan**	**;**	**bring**	**them**	**to**	**a**	**boiling**	**point**	**,**	**drain**	**again**
然后	转动	他们	进入	一个	平底锅	;	带来	他们	到	一个	沸腾	观点	,	流走	再次

,

,

,

然后将它们倒入平底锅中；煮沸后，再次沥干水分。

[ðɪs] [taɪm] ['seɪvɪŋ] [ðə; ði] ['lɪkər] .

this	**time**	**saving**	**the**	**liquor**	**.**
这	时间	保存	这	酒	.

这次把酒留了下来。

['meʒər] [ˌaɪ 'ti:] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] [sə'fɪʃ(ə)nt] [mɪlk][tu:; tə] [meɪk] [wʌn][paɪnt] .

Measure	**it**	**,**	**and**	**add**	**to**	**it**	**sufficient**	**milk**	**to**	**make**	**one**	**pint**	**.**
措施	它	,	和	添加	到	它	充足的	牛奶	到	制作	一	品脱	.

量好后，加入足够的牛奶，使之达到一品脱。

[pʊt] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tu:] [ʌv; əv]['flaʊər]['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] ;

Put	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**and**	**two**	**of**	**flour**	**into**	**a**	**saucepan**	**;**
放	二	汤匙	的	黄油	和	二	的	面粉	进入	一个	平底锅	;

在平底锅中放入两汤匙黄油和两汤匙面粉；

[mɪks]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [wɪ'ðaʊt] ['braʊnɪŋ] ; [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['ɔɪstər] ['lɪkər] [ænd; ənd][mɪlk] ;

mix	**over**	**the**	**fire**	**without**	**browning**	**;**	**then**	**add**	**the**	**oyster**	**liquor**	**and**	**milk**	**;**
混合	超过	这	火	没有	褐变	;	然后	添加	这	牡蛎	酒	和	牛奶	;

在火上搅拌，不要炒至焦黄；然后加入牡蛎汁和牛奶；

[stɜ:r] ['kɑ:nstəntli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['ɔɪstər] , [ænd; ənd] [brɪŋ] [dʒʌst][tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

stir	**constantly**	**until**	**boiling**	**;**	**add**	**the**	**oysters**	**,**	**and**	**bring**	**just**	**to**	**boiling**	**point**	**.**
搅拌	不断地	直到	沸腾	;	添加	这	牡蛎	,	和	带来	只是	到	沸腾	观点	.

不断搅拌至沸腾；加入牡蛎，再次煮沸即可。

[teɪk] [frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər] , [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][ə; eɪ]

Take	**from**	**the**	**fire**	**,**	**add**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**a**	**quarter**	**of**	**a**
拿	从	这	火	,	添加	一个	一茶匙	的	盐	,	一个	四分之一	的	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] ,

teaspoonful	**of**	**pepper**	**,**
一茶匙	的	胡椒	,

从火上移开，加入一茶匙盐，四分之一茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd] [ɪf] [ju:; jʊ][ju:z][waɪn] , [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] .

and	**if**	**you**	**use**	**wine**	**,**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**sherry**	**.**
和	如果	你	使用	葡萄酒	,	二	汤匙	的	雪利酒	.

如果用葡萄酒，则加入两汤匙雪利酒。

[sɜ:rv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

['spɪndld] ['ɔɪstər]

SPINDLED	**OYSTERS**
纺锤形	牡蛎

纺锤形牡蛎

[dreɪn] ['twentɪ] - [faɪv][lɑːrdʒ] ['ɔɪstər] .
Drain twenty - five large oysters .
流走 二十 - 五 大的 牡蛎 .

将二十五个大牡蛎沥干水分。

[kʌt] ['brekfəst] ['beɪkən]['ɪntuː] ['verɪ] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [ðen] [kʌt] [iːtʃ] [slaɪs]['ɪntuː] [θriː] ['piːsɪz] .
Cut breakfast bacon into very thin slices , and then cut each slice into three pieces .
切 早餐 熏肉 进入 非常 薄的 切片 , 和 然后 切 每个 片 进入 三 件 .

将早餐培根切成非常薄的片，然后将每片切成三块。

[teɪk] [æn; ən]['ɔːrd(ə)nerɪ] ['brɔɪlɪŋ] ['skjuːər] ;
Take an ordinary broiling skewer ;
拿 一个 普通的 烤制 烤肉串 ;

取一根普通的烤肉串签;

[rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ðɪ][hɑːrd][pɑːrt][ʌv; əv][æn; ən] ['ɔɪstər] [ænd; ənd] [ðen] [bæk] [soʊ][æz; əz][tuː; tə][pɪn]
run it through the hard part of an oyster and then back so as to pin
跑步 它 通过 这 难的 部分 的 一个 牡蛎 和 然后 后退 所以 作为 到 别针
[iːtʃ] ['ɔɪstər] [bɪ'twiːn] [tuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['beɪkən] ;
each oyster between two pieces of bacon ;
每个 牡蛎 之间 二 件 的 熏肉 ;

将培根穿过牡蛎的硬壳部分，然后再折回来，将每个牡蛎夹在两片培根之间;

[ðæt] [ɪz] ,
that is ,
那 是 ,

那是，

[rʌn] [ðə; ðɪ] ['skjuːər] [θruː] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv]['beɪkən][æz; əz] [ðoʊ] [juː; jʊ][wɜːr; wər] ['stɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]
run the skewer through a piece of bacon as though you were sticking it
跑步 这 烤肉串 通过 一个 片 的 熏肉 作为 尽管 你 是 粘性 它
[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pɪn] ,
with a pin ,
和 一个 别针 ,

用竹签穿过一片培根，就像用大头针扎它一样。

[ðen] [θruː] [æn; ən] ['ɔɪstər] , [ænd; ənd] [ðen] [θruː] [ə'nʌðər] [piːs] [ʌv; əv]['beɪkən] ,
then through an oyster , and then through another piece of bacon ,
然后 通过 一个 牡蛎 , 和 然后 通过 其他 片 的 熏肉 ,

然后通过一个牡蛎，再通过另一片培根，

[ænd; ənd][soʊ][ɑːn][ʌn'tɪl][ðə; ðɪ] ['skjuːər] [ɪz] [fɪld] .
and so on until the skewer is filled .
和 所以 在 直到 这 烤肉串 是 已填 .

如此反复，直到烤串串满为止。

[ə'reɪndʒ] [ɔːl][ðə; ðɪ] ['skjuːəz] ['niːtlɪ] [ɑːn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['brɔɪlər] ; [brɔɪl] ['kwɪklɪ] ['oʊvər][ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] ,
Arrange all the skewers neatly on a double broiler ; broil quickly over a clear fire ,
安排 全部 这 烤串 整齐地 在 一个 双倍的 肉鸡 ; 烤 迅速地 超过 一个 清除 火 ,

将所有烤串整齐地摆放在双层烤盘上；用明火快速烤制。

[fɜːrst][ɑːn][wʌn][saɪd] [ðen] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['ʌðər] .
first on one side then on the other .
第一的 在 一 边 然后 在 这 其他 .

先从一边开始，再从另一边开始。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns][ɑːn][ðə; ðɪ] ['skjuːəz] .
Serve at once on the skewers .
服务 在 一次 在 这 烤串 .

用竹签串好后立即上桌。

['skæləp] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] [ænd; ənd]
SCALLOP OF OYSTER AND
扇贝 的 牡蛎 和

扇贝牡蛎和

[ˌmækə'roʊni]
MACARONI
通心粉

通心粉

[breɪk] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni]['ɪntuː] ['piːsɪz] [tuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ; [θroʊ] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;
Break four ounces of macaroni into pieces two inches long ; throw into boiling water ;
休息 四 盎司 的 通心粉 进入 件 二 英寸 长的 ; 扔 进入 沸腾 水 ;

将 4 盎司通心粉掰成 2 英寸长的段；放入沸水中；

[bɔɪl] ['ræpɪdli] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] ; [θroʊ] ['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ; [dreɪn]
boil rapidly thirty minutes ; drain ; throw into cold water for fifteen minutes ; drain
熬 快速 三十 分钟 ; 流走 ; 扔 进入 寒冷的 水 为了 十五 分钟 ; 流走
[ə'gen] .
again .
再次 .

快速煮沸三十分钟；沥干水分；放入冷水中浸泡十五分钟；再次沥干水分。

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstər] .
Drain fifty oysters .
流走 五十 牡蛎 .

沥干五十个牡蛎的水。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [ðiːz] ['ɔɪstər] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
Put a layer of these oysters into the bottom of a baking dish ,
放 一个 层 的 这些 牡蛎 进入 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 ,

在烤盘底部铺一层牡蛎，

[ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][ðə; ði] [bɔɪld] [ˌmækə'roʊni] ; [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] [ænd; ənd][ˌmækə'roʊni]
then a layer of the boiled macaroni ; another layer of oysters and macaroni
然后 一个 层 的 这 煮沸 通心粉 ; 其他 层 的 牡蛎 和 通心粉
;
;
;

然后铺上一层煮熟的通心粉；再铺上一层牡蛎和通心粉；

[dʌstɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ['oʊvər] [iːtʃ] ['leɪər] ; [kən'tɪnjuː] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fɪld] ;
dusting a little salt and pepper over each layer ; continue until the dish is filled ;
除尘 一个 小的 盐 和 胡椒 超过 每个 层 ; 继续 直到 这 盘子 是 已填 ;

在每一层上撒上少许盐和胡椒粉；继续放至盘子装满；

['hævɪŋ] [ðə; ði][læst] ['leɪər] [ˌmækə'roʊni] .
having the last layer macaroni .
拥有 这 最后的 层 通心粉 .

最后一层是通心粉。

[kʌt] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː]['bɪts] .
Cut a tablespoonful of butter into bits .
切 一个 一汤匙 的 黄油 进入 比特 .

将一汤匙黄油切成小块。

[pʊt] [ðə; ði]['bɪts]['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] , [ænd; ənd] [dʌst] ['θɪkli] [wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] .
Put the bits over the top , and dust thickly with bread crumbs .
放 这 比特 超过 这 顶部 , 和 灰尘 浓密 和 面包 面包屑 .

把这些碎屑放在上面，再撒上厚厚一层面包屑。

[pɔːr] ['oʊvər] [ðɪs] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt]

Pour	**over**	**this**	**four**	**tablespoonfuls**	**of**	**cream**	**,**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**about**
倒	超过	这	四	汤匙	的	奶油	,	和	烤	在	一个	快的	烤箱	关于

['twenti] ['mɪnɪts] .

twenty	**minutes**	**.**
二十	分钟	.

淋上四汤匙奶油，放入烤箱快速烘烤约二十分钟。

[bɪsk] [ʌv; əv] ['ɔɪstər]

BISQUE	**OF**	**OYSTER**
浓汤	的	牡蛎

牡蛎浓汤

[dreɪn] ['fɪfti] ['ɔɪstər] ; [bɔɪl][ænd; ənd][skɪm][ðə; ði] ['lɪkər] .

Drain	**fifty**	**oysters**	**;**	**boil**	**and**	**skim**	**the**	**liquor**	**.**
流走	五十	牡蛎	;	熬	和	撇去	这	酒	.

沥干五十个牡蛎的汁液；煮沸并撇去浮沫。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['ɔɪstər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪlvər] [naɪf] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] ['lɪkər] ; [bɔɪl]

Chop	**the**	**oysters**	**with**	**a**	**silver**	**knife**	**;**	**add**	**them**	**to**	**the**	**liquor**	**;**	**boil**
劈	这	牡蛎	和	一个	银	刀	;	添加	他们	到	这	酒	;	熬

[ænd; ənd][skɪm] [ə'gen] .

and	**skim**	**again**	**.**
和	撇去	再次	.

用银刀将牡蛎切碎；放入酒中；煮沸后再次撇去浮沫。

[pʊt][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ;

Put	**one**	**quart**	**of**	**milk**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**;**
放	一	夸脱	的	牛奶	在	一个	双倍的	锅炉	;

将一夸脱牛奶放入双层蒸锅中；

[rʌb] [tə'geðər] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ;

rub	**together**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**butter**	**and**	**three**	**tablespoonfuls**	**of**	**flour**	**;**
擦	一起	二	汤匙	的	黄油	和	三	汤匙	的	面粉	;

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][ðə; ði][hɑːt][mɪlk] ;

add	**this**	**to**	**the**	**hot**	**milk**	**;**
添加	这	到	这	热的	牛奶	;

将两汤匙黄油和三汤匙面粉揉搓在一起；将其加入热牛奶中；

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .

stir	**constantly**	**until**	**smooth**	**and**	**thick**	**as**	**cream**	**.**
搅拌	不断地	直到	光滑的	和	厚的	作为	奶油	.

不停搅拌至顺滑浓稠如奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['seləri] ['pepər] [ænd; ənd][ðə; ði] ['ɔɪstər] .

Add	**one**	**teaspoonful**	**of**	**celery**	**pepper**	**and**	**the**	**oysters**	**.**
添加	一	一茶匙	的	芹菜	胡椒	和	这	牡蛎	.

加入一茶匙芹菜胡椒粉和牡蛎。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] , ['presɪŋ] ['laɪtli] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːrv]

Strain	**through**	**a**	**sieve**	**,**	**pressing**	**lightly**	**;**	**add**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**serve**
拉紧	通过	一个	筛	,	紧迫	轻轻	;	添加	一茶匙	的	盐	,	和	服务

[æt; ət][wʌns] .

at	**once**	**.**
在	一次	.

用筛子过滤，轻轻按压；加入一茶匙盐，立即食用。

['ɔɪstər] [ɪn] [koʊ'kiːl]

OYSTERS	**EN**	**COQUILLE**
牡蛎	EN	扇贝

焗牡蛎

[bɔɪl] [ɪn][ðer; ðər] [oʊn] ['lɪkər] ['twenti] - [faɪv][fæt] ['ɔɪstər] .

Boil	**in**	**their**	**own**	**liquor**	**twenty**	**-**	**five**	**fat**	**oysters**	**.**
熬	在	他们的	自己的	酒	二十	-	五	胖的	牡蛎	.

将二十五个肥牡蛎放入牡蛎自身的汁液中煮熟。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [tʃɑːp] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɪlvər] [naɪf] .

Drain	**,**	**and**	**chop**	**with**	**a**	**silver**	**knife**	**.**
流走	,	和	劈	和	一个	银	刀	.

沥干水分，用银刀切碎。

[pʊt][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk][ɪn]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Put	**one**	**cup**	**of**	**milk**	**in**	**double**	**boiler**	**.**
放	一	杯子	的	牛奶	在	双倍的	锅炉	.

将一杯牛奶放入双层蒸锅中。

[rʌb] [tə'geðər] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv]['flaʊər] ; [ˌeɪ diː 'diː]['grædʒuəli]

Rub	**together**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**and**	**two**	**of**	**flour**	**;**	**add**	**gradually**
擦	一起	一	一汤匙	的	黄油	和	二	的	面粉	;	添加	逐步地

[ðə; ðiː][hɑːt][mɪlk] ,

the	**hot**	**milk**	**,**
这	热的	牛奶	,

将一汤匙黄油和两汤匙面粉揉搓在一起；然后逐渐加入热牛奶，

['biːtɪŋ] [ɔːl][ðə; ðiː] [waɪl] .

beating	**all**	**the**	**while**	**.**
殴打	全部	这	尽管	.

一直在殴打。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] , ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , ['kwɔːrtər] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər]

Now	**add**	**yolks**	**of**	**two**	**eggs**	**,**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**quarter**	**teaspoonful**	**of**	**pepper**
现在	添加	蛋黄	的	二	鸡蛋	,	一茶匙	的	盐	,	四分之一	一茶匙	的	胡椒

,

,

,

现在加入两个蛋黄、一茶匙盐、四分之一茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [griːn] ['pepər] [tʃɑːpt] [faɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðiː] ['ɔɪstər] ,

and	**a**	**tablespoonful**	**of**	**green**	**pepper**	**chopped**	**fine**	**;**	**add**	**the**	**oysters**	**,**
和	一个	一汤匙	的	绿色的	胡椒	切碎	美好的	;	添加	这	牡蛎	,

加入一汤匙切碎的青椒；放入牡蛎，

[fɪl] [ðə; ðiː]['mɪkstʃər]['ɪntuː][ðə; ðiː] [diːp] ['ɔɪstər] [ʃel] , [dʌst] [wɪð; wɪθ][draɪ] [bred] [krʌmz] ,

fill	**the**	**mixture**	**into**	**the**	**deep**	**oyster**	**shell**	**,**	**dust**	**with**	**dry**	**bread**	**crumbs**	**,**
充满	这	混合物	进入	这	深的	牡蛎	壳	,	灰尘	和	干燥	面包	面包屑	,

将混合物填入深牡蛎壳中，撒上干面包屑。

[ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

and	**brown**	**in**	**a**	**quick**	**oven**	**.**
和	棕色的	在	一个	快的	烤箱	.

用烤箱快速烘烤至金黄色。

[duː][nɑːt] [kiːp] [ðem; ðəm][ɪn] [lɔːŋ] , [ɔːr][ðə; ðiː]['mɪkstʃər] [wɪl] ['kɜːrd(ə)l] .

Do	**not**	**keep**	**them**	**in**	**long**	**,**	**or**	**the**	**mixture**	**will**	**curdle**	**.**
做	不是	保持	他们	在	长的	,	或者	这	混合物	将要	凝固	.

不要放置太久，否则混合物会凝固。

['ɔɪstər] [stʌft]

OYSTERS	**STUFFED**
牡蛎	填充

酿牡蛎

[dreɪn] ['twentɪ] - [faɪv][lɑːrdʒ][fæt] ['ɔɪstər] .
Drain twenty - five large fat oysters .
流走 二十 - 五 大的 胖的 牡蛎 .

沥干二十五个大而肥的牡蛎。

[rɪ'muːv] [ðə; ðɪ][hɑːrd][pɑːrt] ,
Remove the hard part ,
消除 这 难的 部分 ,

去除硬物部分

[ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ðɪ] [speɪs] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['fɔːrsmiːt] [meɪd] [frʌm; frəm]['kwɔːrtər][kʌp][ʌv; əv] ['faɪnlɪ]
and fill the space with a forcemeat made from quarter cup of finely
和 充满 这 空间 和 一个 肉馅 制成 从 四分之一 杯子 的 精细地
[tʃɑːpt] ['tʃɪkɪn] ,
chopped chicken ,
切碎 鸡 ,

然后用四分之一杯切碎的鸡肉制成的肉馅填满空隙，

[seɪm] ['kwɑːntətɪ][ʌv; əv] [krʌmz] , ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [θɪk] [kriːm] , [ə; eɪ][hæf] ['tɪspʊn,fʊl] [ʌv; əv]
same quantity of crumbs , tablespoonful of thick cream , a half teaspoonful of
相同的 数量 的 面包屑 , 一汤匙 的 厚的 奶油 , 一个 一半 一茶匙 的
[sɔːlt] ,
salt ,
盐 ,

等量的面包屑，一汤匙浓奶油，半茶匙盐，

[dæʃ] [ʌv; əv]['pæpriːkə] , [ɔːl] [mɪkst] [wel] [tə'geðər] .
dash of paprica , all mixed well together .
短跑 的 辣椒 , 全部 混合 出色地 一起 .

加入少许辣椒粉，搅拌均匀。

[dʌst] [ðə; ðɪ] ['ɔɪstər] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Dust the oysters with salt and pepper .
灰尘 这 牡蛎 和 盐 和 胡椒 .

在牡蛎上撒上盐和胡椒粉。

[biːt] [tuː] [egz] [wɪ'ðaʊt] ['sepəreitiŋ] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ɔɪstər]
Beat two eggs without separating ; add to them two tablespoonfuls of oyster
打 二 鸡蛋 没有 分离 ; 添加 到 他们 二 汤匙 的 牡蛎
['lɪkər] ,
liquor ,
酒 ,

将两个鸡蛋打散，不要分开蛋黄和蛋白；加入两汤匙牡蛎汁，

[ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] .
and one of warm water .
和 一 的 温暖的 水 .

还有一杯温水。

[dɪp][ðə; ðɪ] ['ɔɪstər] [fɜːrst][ɪn] [krʌmz] , [ðen] [ɪn][ðə; ðɪ] [eg] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd] [ðen] [ə'gen] [ɪn] [krʌmz]
Dip the oysters first in crumbs , then in the egg mixture , and then again in crumbs
蘸 这 牡蛎 第一的 在 面包屑 , 然后 在 这 蛋 混合物 , 和 然后 再次 在 面包屑
,
,
,

先将牡蛎蘸上面包屑，再蘸上蛋液，最后再蘸上面包屑。

['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə] [luːz] [ðə; ðɪ] ['stʌfɪŋ] .
being careful not to lose the stuffing .
存在 小心 不是 到 失去 这 馅 .

小心别把馅料弄丢了。

[fraɪ][ɪn]['smoʊkɪŋ][hɑːt][ɔɪl] .
Fry in smoking hot oil .
炒 在 吸烟 热的 油 .

用滚烫的油炸。

[sɜːrv] [æz; əz][fraɪd] ['ɔɪstər] .
Serve as fried oysters .
服务 作为 油煎 牡蛎 .

做成炸牡蛎。

[ɪn] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] ['stʌfɪŋ] , [pres] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [wɪ'ðaʊt] ['bruːzɪŋ] [ðə; ði] ['ɔɪstər] ,
In placing the stuffing , press it in without bruising the oyster ,
在 放置 这 馅 , 按 它 在 没有 瘀伤 这 牡蛎 ,

放入馅料时，轻轻按压，不要弄伤牡蛎。

[bʌt; bət] [sə'fɪʃntli] [fɜːrm][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ɪts] [pleɪs] .
but sufficiently firm to keep it in its place .
但 足够 公司 到 保持 它 在 它是 地方 .

但足够牢固，可以将其固定在原位。

['ɔɪstər] [ɑːn] ['mʌʃrʊmz]
OYSTERS ON MUSHROOMS
牡蛎 在 蘑菇

蘑菇牡蛎

[dreɪn] ['twenti] - [faɪv][fæt] ['ɔɪstər] , [ænd; ənd][pʊt] [tuː] [lɑːr'duːn] [ʌv; əv]['beɪkən] [θruː] [iːtʃ] ['ɔɪstər]
Drain twenty - five fat oysters , and put two lardoons of bacon through each oyster
流走 二十 - 五 胖的 牡蛎 , 和 放 二 肥肉 的 熏肉 通过 每个 牡蛎
.
:
.

将二十五个肥牡蛎沥干水分，然后将两块培根塞入每个牡蛎中。

[kʌt] [ðə; ði][fæt][pɑːrt][ʌv; əv][hæm][ɔːr]['beɪkən]['ɪntuː]['taɪni][strɪps] ; [juːz][ə; eɪ][smɔːl] ['lɑːdɪŋ] ['niːd(ə)l] ,
Cut the fat part of ham or bacon into tiny strips ; use a small larding needle ,
切 这 胖的 部分 的 火腿 或者 熏肉 进入 微小的 条状物 ; 使用 一个 小的 肥肉 针 ,

将火腿或培根的肥肉部分切成细条；用细的剔骨针，

[ænd; ənd][dʒʌst] [teɪk] [wʌn] [stɪtʃ] [ɪn][sɔːft][pɑːrt] , [ðen] [ə'nʌðər] , [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði]['ɛndz][tuː; tə] [hæŋ] .
and just take one stitch in soft part , then another , allowing the ends to hang .
和 只是 拿 一 缝 在 柔软的 部分 , 然后 其他 , 允许 这 结束 到 悬挂 .

在柔软的部分缝一针，然后再缝一针，让线头垂下来。

[dɪp] [iːtʃ] ['ɔɪstər] [ɪn] [bred] [krʌmz] , [ðen] [ɪn] [eg] , [ænd; ənd] [ðen] [ə'gen] [ɪn] [krʌmz] .
Dip each oyster in bread crumbs , then in egg , and then again in crumbs .
蘸 每个 牡蛎 在 面包 面包屑 , 然后 在 蛋 , 和 然后 再次 在 面包屑 .

将每个牡蛎先蘸上面包屑，再蘸上蛋液，最后再蘸上面包屑。

[fraɪ][ɪn]['smoʊkɪŋ][hɑːt][ɔɪl] .
Fry in smoking hot oil .
炒 在 吸烟 热的 油 .

用滚烫的油炸。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ]['plætər][ʌv; əv] [beɪkt] ['mʌʃrʊmz] ; [pʊt][ðə; ði] ['ɔɪstər] [ɑːn][tɑːp] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ]
Have ready a platter of baked mushrooms ; put the oysters on top , cover with
有 准备好 一个 拼盘 的 烘焙 蘑菇 ; 放 这 牡蛎 在 顶部 , 覆盖 和
[braʊn] [sɔːs] ,
brown sauce ,
棕色的 酱 ,

准备一盘烤蘑菇；把牡蛎放在蘑菇上，淋上棕色酱汁。

[ænd; ənd] [sɜːrv] .

and	serve	.
和	服务	.

上菜。

[beɪkt] ['mʌʃrʊmz]

BAKED	MUSHROOMS
烘焙	蘑菇

烤蘑菇

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ʃɔːrt] [ðə; ði] [stemz] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [gʊd] - [saɪzd] ['mʌʃrʊmz] ; [pʊt]

Peel	and	cut	short	the	stems	from	a	pound	of	good	-	sized	mushrooms	;	put
果皮	和	切	短的	这	茎	从	一个	磅	的	好的	-	尺寸	蘑菇	;	放

[ðem; ðəm] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pæn] ,

them	in	baking	pan	,
他们	在	烘烤	平底锅	,

将一磅大小适中的蘑菇去皮，切掉根部；放入烤盘中，

[gils] [ʌp] ; [pʊt] [ə; eɪ] ['taɪni] [bɪt] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɪn] [iːtʃ] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .

gills	up	;	put	a	tiny	bit	of	butter	in	each	,	sprinkle	with	salt	and	pepper	.
鳃	向上	;	放	一个	微小的	少量	的	黄油	在	每个	,	撒	和	盐	和	胡椒	.

将鳃向上翻起；在每个鳃里放一小块黄油，撒上盐和胡椒粉。

[rʌn] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ;

Run	them	in	a	hot	oven	for	fifteen	minutes	;
跑步	他们	在	一个	热的	烤箱	为了	十五	分钟	;

将它们放入高温烤箱中烤十五分钟；

[ðen] [pɔːr] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] ['lɪkər] [ðæt]

then	pour	in	the	pan	about	a	gill	of	cream	and	one	gill	of	oyster	liquor	that
然后	倒	在	这	平底锅	关于	一个	鳃	的	奶油	和	一	鳃	的	牡蛎	酒	那

[hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] [ænd; ənd] [streɪnd] ;

has	been	boiled	and	strained	;
有	到过	煮沸	和	紧张	;

然后向锅中倒入约一吉尔的奶油和一吉尔煮沸并过滤后的牡蛎汁；

[brɪŋ] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

bring	to	boiling	point	.
带来	到	沸腾	观点	.

煮至沸点。

[dɪʃ] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] , ['kʌvər] [ðem; ðəm] ['oʊvər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ɔɪstər] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː]

Dish	the	mushrooms	,	cover	them	over	with	the	oysters	,	add	two
盘子	这	蘑菇	,	覆盖	他们	超过	和	这	牡蛎	,	添加	二

['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃeri] [tuː; tə] [sɔːs] .

tablespoonfuls	of	sherry	to	sauce	.
汤匙	的	雪利酒	到	酱	.

将蘑菇盛入盘中，盖上牡蛎，在酱汁中加入两汤匙雪利酒。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] [hɑːt] [ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] .

Make	it	very	hot	and	pour	it	over	.
制作	它	非常	热的	和	倒	它	超过	.

将汤汁烧热后浇在上面。

[lɑːdid] ['ɔɪstər] [brɔɪld]

LARDED	OYSTERS	BROILED
肥腻的	牡蛎	烤制

猪油烤牡蛎

[lɑːrd] [wɪð; wɪθ] ['beɪkən] [æz; əz] [ɪn] [prɪ'siːdɪŋ] ['resəpi] , ['twenti] - [faɪv] [fæt] ['ɔɪstər] .

Lard	with	bacon	as	in	preceding	recipe	,	twenty	-	five	fat	oysters	.
猪油	和	熏肉	作为	在	前	食谱	,	二十	-	五	胖的	牡蛎	.

猪油加培根（如前文所述），二十五只肥牡蛎。

[brʌʃ] [æn; ən] ['ɔɪstər] ['brɔɪlər] [wɪð; wɪθ] [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ðen] ['kʌvər] [ˌaɪ 'tiː] ['kloʊsli] [wɪð; wɪθ]

Brush	**an**	**oyster**	**broiler**	**with**	**melted**	**butter**	**and**	**then**	**cover**	**it**	**closely**	**with**
刷子	一个	牡蛎	肉鸡	和	融化	黄油	和	然后	覆盖	它	密切	和

[ðə; ði] ['ɔɪstər] .

the	**oysters**	**.**
这	牡蛎	.

在烤牡蛎架上刷一层融化的黄油，然后紧实地铺上牡蛎。

[bɔɪl] [hæf] [kʌp] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ɔɪstər] ['lɪkər] , [streɪn] , [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] ,

Boil	**half**	**cup**	**of**	**the**	**oyster**	**liquor**	**,**	**strain**	**,**	**put**	**it**	**in**	**the**	**serving**	**dish**	**,**
熬	一半	杯子	的	这	牡蛎	酒	,	拉紧	,	放	它	在	这	服务	盘子	,

将半杯牡蛎汁煮沸，过滤后倒入上菜盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [hæf] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [dæʃ] [ʌv; əv] ['pæpriːkə] .

add	**a**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**,**	**half**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**dash**	**of**	**paprica**	**.**
添加	一个	一汤匙	的	黄油	,	一半	一茶匙	的	盐	,	短跑	的	辣椒	.

加入一汤匙黄油、半茶匙盐、少许辣椒粉。

[naʊ] [pʊt] [ðə; ði] ['ɔɪstər] ['oʊvər] [ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər] , [brɔɪl] ['kwɪkli] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] ,

Now	**put**	**the**	**oysters**	**over**	**a**	**clear**	**fire**	**,**	**broil**	**quickly**	**on**	**one**	**side**	**,**
现在	放	这	牡蛎	超过	一个	清除	火	,	烤	迅速地	在	一	边	,

现在把牡蛎放在明火上，快速烤一面。

[tɜːrn] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ðə; ði] ['ʌðər] .

turn	**and**	**broil**	**the**	**other**	**.**
转动	和	烤	这	其他	.

翻面，烤另一块。

[biː; bi] ['veri] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] ['luːs(ə)n] [ðə; ði] ['ɔɪstər] [bɪ'fɔːr] ['oʊpənɪŋ] [ðə; ði] ['brɔɪlər] .

Be	**very**	**careful**	**to**	**loosen**	**the**	**oysters**	**before**	**opening**	**the**	**broiler**	**.**
是	非常	小心	到	松开	这	牡蛎	前	开幕	这	肉鸡	.

打开烤炉前，务必小心地将牡蛎从罐头中取出。

[lɪft] [ðə; ði] ['ɔɪstər] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Lift	**the**	**oysters**	**into**	**the**	**sauce**	**and**	**serve**	**immediately**	**.**
举起	这	牡蛎	进入	这	酱	和	服务	立即地	.

将牡蛎捞入酱汁中，立即食用。

[-] [noʊt]

Transcriber's	**Note**
转录员的	笔记

转录者注

[ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n] [wʌz; wəz] ['nɔːrməlaɪzd] .

Punctuation	**was**	**normalized**	**.**
标点	曾是	归一化	.

标点符号已标准化。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['prɪntɚz, 'prɪnɚz] ['erərz] [wɜːr; wər] [fɪkst] :

The	**following**	**printer's**	**errors**	**were**	**fixed**	**:**
这	下列的	打印机的	错误	是	固定的	:

以下打印机错误已修复：

['boʊn] — > [braʊn]

bown	**—**	**>**	**brown**
鲍恩	—	>	棕色的

棕色 —> 棕色

[ðə; ði] ['spelɪŋ] [ʌv; əv] " ['teɪbl,spuːnfʊl] " [wʌz; wəz] ['stændərdaɪzd] .

The	**spelling**	**of**	**"**	**tablespoonfuls**	**"**	**was**	**standardized**	**.**
这	拼写	的	"	汤匙	"	曾是	标准化	.

"tablespoonfuls"的拼写已标准化。

[rɪˈpiːtɪŋ]	[ˈtaɪtəlz]	[ɪn]	[ðə; ði]	[frʌnt]	[ˈmætər]	[wɜːr; wər]	[rɪˈmuːvd]	.
Repeating	**titles**	**in**	**the**	**front**	**matter**	**were**	**removed**	**.**
重复	标题	在	这	正面	事情	是	已移除	.

删除了前言中重复出现的标题。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神